

همه فوت و فن های پخت یک غذا برای دورهمی های یلدا

مرغ شکم پر با انار، زینت بخش سفره یلدایی

مواد لازم برای مریینیت مرغ شکم پر

مرغ کامل: یک عدد متوسط	نمک: یک قاشق غذاخوری
پیاز: ۴ عدد	فلفل سیاه: نصف قاشق غذاخوری
زردچوبه: یک قاشق غذاخوری	پودر سیر: ۲ قاشق غذاخوری
پیاز: ۲ عدد متوسط	

مواد لازم برای داخل شکم مرغ

سبزی مخصوص: ۳۰۰ گرم	رب انار: نصف لیوان
پیاز: ۴ عدد	فلفل سیاه: نصف قاشق غذاخوری
سیر: ۳ حبه	نمک، فلفل سیاه و زردچوبه:
مفرگردو: ۲ قاشق غذاخوری	به مقدار لازم

✳ مرغ شکم پر با انار یکی از خوراکی های هیجان انگیزی است که می تواند به سفره یلدای شما جلوه ویژه ای ببخشد و آن را رنگین کند. ضمن آن که تهیه این مرغ خوش عطر و طعم در خانه خیلی هم برایتان گران تمام نمی شود. «مرغ شکم پر با رب انار» یکی از روش های محبوب برای تهیه مرغ شکم پر بریان است و به عنوان یکی از غذاهای لذیذ با مرغ شناخته می شود. در حالی که مرغ شکم پر معمولاً بدون رب انار تهیه می شود و این روش در سراسر جهان طرفداران زیادی دارد، افزودن رب انار به این غذا، طعمی خاص و منحصر به فرد به آن می بخشد و رنگ و بوی دلپذیری از شمال ایران را به آن می افزاید. معمولاً شمالی ها شکم این مدل مرغ بریان شکم پر با رب انار را با سبزیجات بومی و محلی پر می کنند اما از سبزیجات معطر دلخواه و در دسترس هم می توان در تهیه آن استفاده کرد. همچنین یکی از مزیت های مرغ شکم پر با رب انار این است که هم می توانید آن را در فر درست کنید و هم آن را در قابلمه بپزید.

مرحله اول: مرغ را مریینیت کنید

در اولین مرحله از طرز تهیه مرغ شکم پر با رب انار باید پروسه طعم دار کردن مرغ را انجام دهید. از شب قبل یا حداقل چهار ساعت قبل از پخت مرغ با پوست، در یک کاسه زردچوبه، نمک، فلفل سیاه، پودر سیر و ادویه های دلخواه خود را بریزید و با هم مخلوط کنید. از این ادویه ها روی سطح و داخل مرغ بمالید. مراقب باشید پوست مرغ سالم بماند و آسیب نبیند. مرغ را در یک کاسه بزرگ یا قابلمه بگذارید و روی آن را با سلفون ببوشانید و در یخچال بگذارید.

مرحله دوم:

مواد داخل مرغ شکم پر آماده کنید

در این فاصله مواد شکم پر کردن مرغ را درست کنید. برای آماده کردن مواد داخل مرغ، ابتدا سبزی های تازه را پاک کنید و بشویید. آنها را خیلی ریز خرد کنید و در یک ظرف جداگانه بریزید. سپس دو عدد از پیازها را پوست بگیرید و به صورت نگینی ریز خرد کنید (می توانید پیاز رانده و آب اضافه آن را جدا کنید). سیر تازه را هم بعد از پوست گرفتن، پوره و له کنید.

مرحله سوم: مواد داخل مرغ شکم پر را تفت دهید

در یک تابه مناسب، کمی روغن سرخ کردنی بریزید و پیاز را به آن اضافه کنید. حرارت را روی حالت ملایم تنظیم کنید و اجازه دهید پیازها طلایی و سبک شوند. اگر آنها را رنده کرده اید، صبر کنید تا آب پیازها روی حرارت کشیده شوند و رنگ شان به طلایی بزند. سپس سیر را هم تفت دهید. در ادامه سبزی های ساطوری خرد شده را به تابه اضافه کنید و تا حدی تفت دهید که آب آنها کشیده شود و رنگ شان کمی تغییر کند، ولی سیاه نشود. در این مرحله مقداری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه هم به سبزی ها اضافه کرده و تفت دهید.

مرحله پنجم: شکم مرغ را با مواد سرخ شده پر کنید

در این مرحله، پاهای مرغ را بانخ نسوز آشپزی ببندید و مواد میانی که تفت دادید را در شکم مرغ بریزید. شکم مرغ را با نخ و سوزن بدوزید و پاهای مرغ را با خلال دندان به هم وصل کنید. مرغ پر شده را کنار بگذارید. دو عدد پیاز را هم پوست بگیرید و به صورت حلقه ای برش بزنید. پیازها را کف سینی به صورت مرتب بچینید و مرغ را روی آنها قرار دهید.

مرحله ششم: مرغ شکم پر را در فر بپزید

بعد از این که فر داغ شد، سینی فر حاوی مرغ شکم پر را در آن قرار دهید. یک کاسه یا لیوان را تا نیمه آب کنید و کف سینی بریزید و در فر را ببندید. به مدت یک ساعت صبر کنید تا مرغ مغزپخت شود. در این مدت در فر را باز نکنید. بعد از یک ساعت مواد رومال مرغ شکم پر یعنی ترکیب کره ذوب شده و زعفران دم کرده را با برس روی تمام سطح مرغ بمالید تا طلایی و خوش رنگ شود. دوباره در فر را ببندید.

مرحله هفتم: سس روی مرغ شکم پر

برای تهیه سس آن، رب گوجه را در یک تابه بریزید و با آب جوش، آب لیمو ترش تازه یا آلبیمو، نمک، فلفل سیاه و زردچوبه مخلوط کنید. اجازه دهید مواد حرارت ببینند و غلیظ شوند. ۳۰ دقیقه بعد دوباره در فر را باز کنید و روی مرغ ترکیب مواد رومال یعنی کره و زعفران را بمالید. ۳۰ دقیقه دیگر مرغ را در فر بپزید. مرغ را از فر بیرون بیاورید، نخ آشپزی را از مرغ جدا کنید و سس را در کنار آن سرو کنید.

مرحله چهارم:

مفرگردو و رب انار را تفت دهید

در این مرحله از طرز تهیه مرغ شکم پر با رب انار، ابتدا فر را روشن و روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید تا گرم شود. سپس مفرگردو را ریز خرد کنید و همراه با رب انار ملس به سبزی های داخل تابه بیفزایید. مواد را به هم بزنید و کمی تفت دهید تا خامی گردو و رب انار گرفته شود. در نهایت حرارت را خاموش کنید و مواد را کنار بگذارید تا کاملاً سرد شود و از دما بیفتد.

شناسنامه مالکیت (برگ سبز) و کارت ماشین (برگ سبز) و کارت ماشین سواری کار
نیسان مدل ۷۷ به شماره موتور 224049663Z شماره
شناسی ۲۲-۸۴ ق۳۸ و شماره موتور 3468145 شماره شناسی
55430089009160 به نام محمد عبداللهی پور مفقود
گرفته و از درجه اعتبار ساقط می باشد.

سند مالکیت (برگ سبز) خودرو سواری پراید ۱۱۱
هاجک برنگ سفید مدل ۱۳۸۹ به شماره پلاک ایران
۲۲-۸۴ ق۳۸ و شماره موتور 3468145 شماره شناسی
55430089009160 به نام محمد عبداللهی پور مفقود
گرفته و از درجه اعتبار ساقط می باشد.

برگ سبز خودرو سواری هاجک بک چتری
TIGGO 5-CVT مدل ۱۳۹۵ به رنگ قهوه ای شماره
انتظامی ایران ۵۲-۹۲۹ ی ۱۳ شماره موتور
MVM484FTAG011815 شماره شناسی
NATGBATL8G1008895 به مالکیت مسیب همتی
شماره ۹۱-۸۶۶ م ۴۲ به نام پروین احمدیان حاجی خواجه لو مفقود
گرفته و از درجه اعتبار ساقط می باشد.

شناسنامه مالکیت (برگ سبز) و کارت ماشین (برگ سبز) و کارت ماشین سواری کار
مدل ۱۴۰۰ به شماره موتور MVM4G15BAGL019805 شماره
شناسی NATFBABW9M1018919 شماره انتظامی
۹۱-۸۶۶ م ۴۲ به نام پروین احمدیان حاجی خواجه لو مفقود
گرفته و از درجه اعتبار ساقط می باشد.

برگ سبز خودرو وانت نیسان مدل ۱۳۸۸ به رنگ
سفید روغنی به شماره پلاک ۲۹ ن ۱۳۹ ایران ۴۵
به شماره موتور 224495517Z و شماره شناسی
NAZLX140TNL000325 به نام حسین اکبری
پاکد ملی ۲۰۵۱۹۷۵۹۲۳ مفقود گرفته و از درجه
اعتبار ساقط می باشد.

برگ کمپانی خودرو رانا مدل ۱۴۰۱ رنگ سفید
روغنی با شماره موتور 17280093698 و شماره
شناسی NAAU01FE2NT377101 و شماره پلاک
۵۳ ی ۷۲۸ ایران ۸۳ به نام حمیدرضا غلامی
مفقود و فاقد اعتبار می باشد.

سازمان آگهی ها روزنامه جام جم ۰۵۰۰۰۰۹۱
daneshpayam.agahi@gmail.com